



B3 0202007	Prosc. 1/2 oro cotto Botticello scelto allergens free SG	kg 4 §	\\Servermago\st\riv CottoAQQ.pdf
B3 0202008	Prosc. 1/2 argento cotto Bauletto scelto allergens free	kg 4 §	
B3 0202009	Prosc. 1/2 blu cotto S.G. nat. scelto allergens free SG	kg 4 §	
B3 0202010	Prosc. oro cotto Botticello 1/4 nat.	kg 7 §	
B3 0202015	Prosc. 1/2 Negri cotto naturale white gluten free	kg 3 §	
B3 0202016	Prosc. 1/4 Negri cotto naturale white gluten free	kg 4 §	



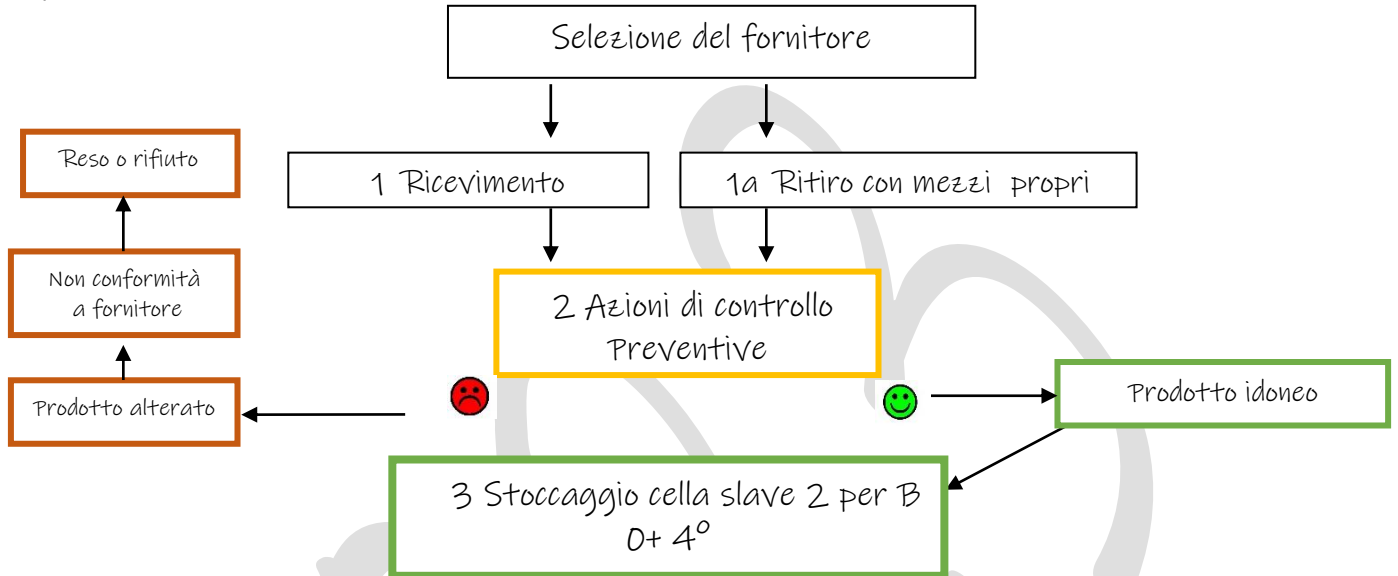
B3 0202018	Prosc. 1/2 cotto nat. MOJ extra	kg 3 §	
B3 0202021	Cotto Rosso MOJ 1/2 'castagna' gluten free	Kg 3 §	



Gruppi di lavoro interessati

MLS 09-759 SALUMI	STOCCAGGIO E CONSEGNE	HACCP
-------------------	-----------------------	-------

Diagramma di flusso per la lavorazione salumi A e B



Azioni in MLS DQ_759L								
	Pericoli potenziali	Classificazioni		Giustificazioni della valutazione	Quali misure di controllo sono state adottate per gestire il pericolo?	Dopo l'applicazione di tali misure, è un pericolo che ragionevolmente può verificarsi?	Applicazione decisione tree per conferma	CCP
		Gravità	Rischio					
Ritiro e o ricevimento								
	B: microrganismi patogeni. Proliferaazione come contaminazione primaria	Alta	Basso	Prodotto e confezionato	Qualifica e rivalutazione del fornitore Controllo stato igienico ambienti di stoccaggio Controllo partita	no	si	
	B: microrganismi patogeni. Contaminazione	Alta	Basso	Contaminazione da contatto con superfici non sanificate Comportamenti scorretti da parte degli operatori	Pulizia e disinfezione gabbie e automezzo Rispetto regolamento di igiene Piano di analisi	no	si	
	B: microrganismi patogeni. Proliferaazione	Alta	Basso	Prodotto maturo intero a stagionatura completa	Trasporto a T° controllata con automezzo refrigerato	no	si	
	B: presenza OGM	0	0	La carne di maiale non può contenere OGM				
	C: presenza allergeni	0	0	I salumi cotti B3 possono contenere allergeni				
	C: residui di fitofarmaci, antibiotici, aflatossine, diossina, piombo	Alta	Basso	Gli allevamenti sono sottoposti a controlli veterinari per legge, inoltre dati bibliografici indicano una bassa frequenza di superamento dei limiti legali nel latte di tali sostanze	Qualifica e rivalutazione del fornitore	no	si	
	F: corpi estranei già presenti all'arrivo	Media	Basso	Rischio basso	Qualifica e rivalutazione del fornitore Controlli visivi durante le operazioni	no	si	

Azioni preventive al ricevimento								
Alimento	Pericolo			Osservazioni	Misure preventive			
Salumi (A e B)	Soppravvenienza di patogeni e spore al trattamento di maturazioni eccedenza di muffe. Diffusione delle stesse negli ambienti e attrezzature Confezioni non integre			Controllare temperature di trasporto. Controllare l'igiene del mezzo di trasporto. Controllare ove obbligatoria e l'etichettatura. Verificare il grado di maturazione e aroma. Controllare sul bolla di inizio maturazione gli ingredienti e il tipo animale: S-> Suino B-> Bovino E -> Equino	Conservare : nella zona di stoccaggio o nella cella salumi . Verificare ove obbligatoria la scadenza Rifiuto per prodotto alterato Formazione del personale Applicare piano di pulizie.			
Stoccaggio								
B: microrganismi patogeni. Proliferazione e contaminazione	Media	Basso	I prosciutti cotti B3 sono confezionati in sottovuoto . lo stoccaggio avviene in cella salumi	Pulizia e disinfezione Piano di pulizia Controllo temperatura e umidità locale di stagionatura Controllo temperatura cella salumi ($\leq +4^{\circ}\text{C}$).	no		Ccp 1	
B: deterioramento / perdita caratteristiche organolettiche	Alta	Basso	Rotazione rapida dei prodotti Scorta minima	Controllo scadenze all'allestimento e/o periodico per i prodotti confezionati Soddisfazione richieste clienti nel rispetto dei requisiti igienico-sanitari Applicazione FI FO Formazione personale	no	si		
B: presenza infestanti o tracce	Alta	Basso	Possono costituire fonte di contaminazione microbica	Controllo infestanti	no	si		
C: residui di prodotti chimici per la pulizia e disinfezione (solo per i prodotti sfusi)	Alta	Basso	Selezione fornitori prodotti chimici Utilizzo prodotti idonei Formazione del personale Solo per i prodotti sfusi	Rispetto modalità utilizzo dei prodotti Dosaggio corretto e risciacquo accurato, se previsto Controllo diretto modalità operative Controlli preoperativi	no	si		
F: no	Basso	Basso	Rischio trascurabile tenuto conto della tipologia di prodotto	Rispetto del regolamento di igiene durante le operazioni di trasferimento	no	si		
F: no	Basso	Basso	Rischio trascurabile tenuto conto della tipologia di prodotto	Rispetto del regolamento di igiene durante le operazioni di trasferimento	no	Si		

L'addetto alle lavorazioni dovrà:

Prelevare il prodotto e

Compilare la scheda ' **PR.07 CHECK LIST 09-759** della lavorazione ' indicando, la tracciabilità id, ddt.

1. Verificare le condizioni di igiene delle attrezzature che saranno utilizzate, il funzionamento dei macchinari e iniziare le attività solo con un livello di igiene BUONO.
2. Richiedere il numero adeguato di etichette, verificarne la corrispondenza
3. Spostare i salumi ai piani di lavoro, applicando tutte le precauzioni necessarie per evitare deterioramenti durante la movimentazione
4. Accendere sterilizzatore
5. Accendere lampade luminose per insetti
6. Predisporre i DPI

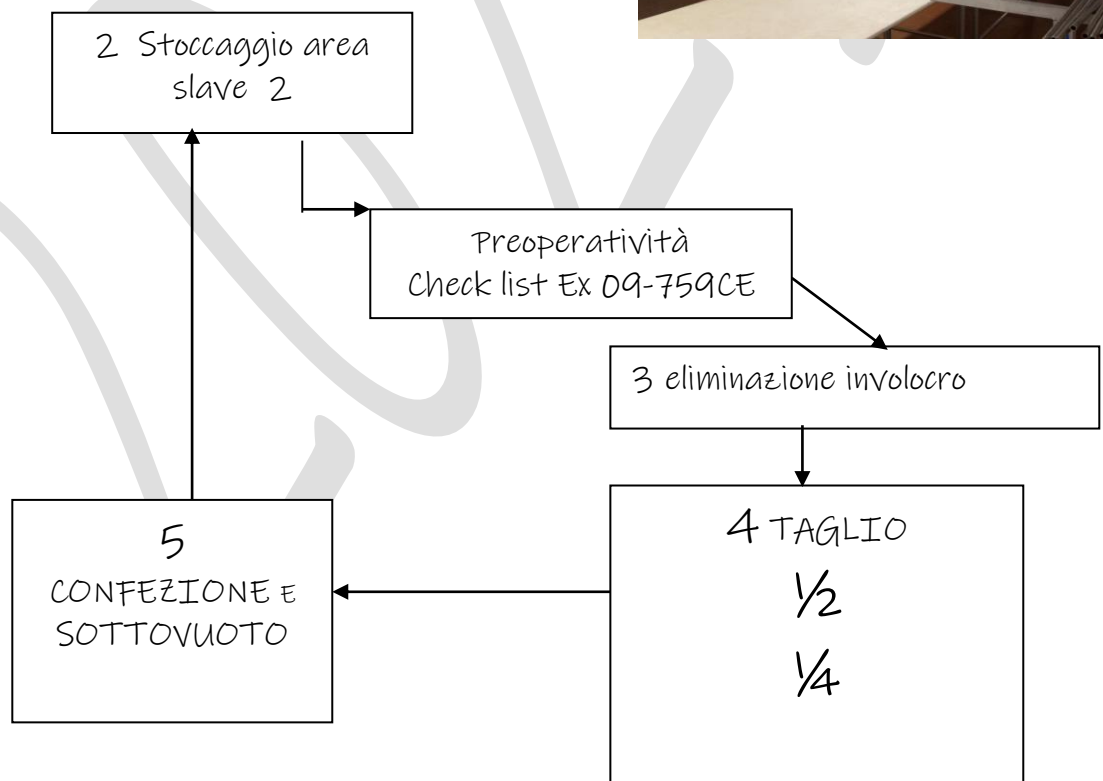
Dettaglio delle operazioni di taglio e confezionamento

Procedere all'eliminazione dell'involucro.

- Tagliare $\frac{1}{2}$ i a $\frac{1}{4}$



Diagramma di flusso per taglio di salumi cotti



Fasi rischi del taglio									
3 Eliminazione dell'involucro riporto immediatamente nel bidone									
			classificazione						
N°	Fase	Pericoli potenziali	Gravità	Rischio	Giustificazioni della valutazione	Quali misure di controllo sono state adottate per gestire il pericolo?	Dopo l'applicazione di tali misure, è un pericolo che ragionevolmente può verificarsi	Applicazione decision tree per conferma	CCP
3	3	B: microrganismi patogeni. Proliferazione	Alta	Basso	L'operazione dura il tempo necessario per rimuovere la sugna e pulire la cotenna.	Rapidità di esecuzione Formazione del personale	no	si	
a Taglio									
		B: microrganismi patogeni. Proliferazione	Alta	Basso	Il prodotto sosta nel laboratorio solo il tempo necessario alle lavorazioni	Rapidità di esecuzione Formazione del personale	no	si	
		B: microrganismi patogeni. Contaminazione	Alta	Basso	La fonte di contaminazione può essere rappresentata da superfici di contatto, utensili, dall'ambiente e dal personale, ma solo in caso di comportamenti scorretti / mancato rispetto regole interne	Pulizia e disinfezione (PR 7.4.11) Controlli preoperativi Rispetto regolamento di igiene Utilizzo e verifica sterilizzatore Piano di analisi	no	si	Ccp 3
		B: presenza infestanti o tracce	Alta	Basso	Possono costituire fonte di contaminazione microbica	Controllo infestanti	no	si	
		C: residui di prodotti chimici per la pulizia e disinfezione	Alta	Basso	Selezione fornitori prodotti chimici Utilizzo prodotti idonei Formazione del personale	Rispetto modalità utilizzo dei prodotti Controllo diretto modalità operative Controlli preoperativi	no	si	
		F: corpi estranei da personale e attrezzature	Alta	Basso	Non si segnalano contestazioni in merito	Nel locale non sono presenti parti metalliche di piccole dimensioni, le operazioni vengono effettuate con utensili a lama immediatamente identificabile in caso di rottura. Per il personale vale quanto scritto nel regolamento di igiene. Controlli infrastrutture trimestrali	no	si	

la confezione avviene in sottovuoto :

Macchina sottovuoto Saccardo	Aspirazione in secondi tolleranza - 0 + 3	Saldatura In secondi tolleranza - 0 + 3	Gas In secondi tolleranza - 0 + 3	Sacchetto
Salumi	40	40	0	C 8 0 H 7

5 Confezionamento S/V ed Etichettatura							
B: microrganismi patogeni. Contaminazione	Alta	Basso	Tali microrganismi potrebbero essere portati da superfici e personale, ma solo in caso di errati comportamenti	Pulizia e disinfezione (PR 7.4.11) Controlli preoperativi Rispetto regolamento di igiene Stoccaggio controllato sacchetti	no	si	
B: microrganismi patogeni. Proliferazione	Alta	Basso	Proliferazione durante le operazioni di confezionamento.	Rapidità di esecuzione Formazione del personale	no	si	
B: microrganismi patogeni. Proliferazione	Alta	Basso	Proliferazione per mancata tenuta delle confezioni S/V	Controllo visivo confezione	no	si	
B: presenza infestanti o tracce	Alta	Basso	Possono costituire fonte di contaminazione microbica	Controllo infestanti	no	si	

Vengono applicate le etichette precedentemente richieste.

Si effettuano le operazioni di pulizia e sanificazione

Si compila e si consegna il foglio di lavorazione da archiviare ETICHETTATURA e REGISTRO LAVORAZIONE

Impostando i dati nella griglia work

Etichettatura								
Nr etichetta	DATA LAVORAZIONE	Lotto	DENOMINAZIONE	id	TMC	FORNITORE	ALTRO DATI	INVOLUCRO

Su etichette personalizzate (che vengono periodicamente validate) dove sono predisposti:

- ✓ Ingredienti
- ✓ Allergeni
- ✓ Valori nutrizionali
- ✓ Da vendersi a peso
- ✓ Maneggiare con cura, non forare il sacchetto

La durabilità è indicata sull' etichetta; Indicazioni per il consumo in base al concetto Temperatura Ambiente tempo: da 0 a + 4° entro la data indicata.

Indicazioni per l'uso, ingredienti, allergeni e valori nutrizionali sono riportati in etichetta. Tracciabilità Monte a valle viene garantita.

Documenti a sistema per la tracciabilità: REGISTRO DELLE LAVORAZIONI E DELLE ETICHETTE Lotti e lavorazioni stabilimento I 1286 CE.

La conservazione Le temperature sono registrate. Trasporto Su mezzi idonei

9 Stoccaggio in cella slave 2							
B: microrganismi patogeni. Proliferazione e contaminazione	Alta	Basso	Per i prodotti confezionati solo proliferazione ma lo stoccaggio avviene in cella, ci può essere contaminazione solo per i prodotti stagionati intere se l'ambiente di stoccaggio non è adeguatamente pulito.	Pulizia e disinfezione (PR 7.4.11) Controllo temperatura cella ($\leq +4^{\circ}\text{C}$). Rispetto regolamento igiene	no	si	
B: deterioramento	Alta	Basso	Rotazione rapida dei prodotti Scorta minima	Controllo scadenze periodico Applicazione FE FO Formazione personale	no	si	
C: residui di prodotti chimici per la pulizia e disinfezione	Alta	Basso	Selezione fornitori prodotti chimici Utilizzo prodotti idonei Formazione del personale	Rispetto modalità utilizzo dei prodotti Controllo diretto modalità operative Controlli preoperativi	no	si	
C: cessione sostanze chimiche da materiali di confezionamento	Alta	Basso	Idoneità dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti	Dichiarazioni di idoneità per tutti i materiali a contatto con il prodotto	no	si	
F: corpi estranei da personale	Alta	Basso	Non si segnalano contestazioni in merito	Rispetto del regolamento di igiene	no	si	